

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	De Grendel Shiraz 2019
<b>Vinícola</b>	De Grendel Wines
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	África do Sul
<b>Região</b>	Western Cape
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Shiraz
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	13 meses em barricas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	94 pts Platter's Guide   91 pts Winemag Shiraz Report

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Shiraz é uma das principais variedades da África do Sul, e a De Grendel, umas das vinícolas mais tradicionais e respeitadas do país.

Estes predicados já nos fazem esperar por um vinho diferenciado. Mas quando falamos do carro chefe da vinícola, na linha de alta gama, a expectativa cresce vertiginosamente.

A De Grendel é um produtor que constituiu uma reputação formidável na África do Sul, produzindo Sauvignon Blancs e Shiraz de qualidade muito superior.

Este, trata-se de um vinho premiadíssimo, que a cada nova colheita comprova sua qualidade excepcional. É um blend entre uvas de duas regiões: Paarl e Firgrove.

Cada parcela é vinificada separadamente e usando diferentes métodos (um mais extrativo e outro mais delicado), para melhor expressar as características únicas de cada vinhedo. Depois de um corte cuidadoso, o blend final é maturado em carvalho francês (90%) e americano (10%) por 13 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de ameixa e cereja maduras, chocolate ao leite, especiarias doces (canela, baunilha) e picantes (cominho, pimenta-preta), além de um toque lácteo, que lembra iogurte

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

um espetáculo; a potência e a generosa carga de fruta são compensadas por taninos sedosos e uma acidez de dar água na boca; a ampla paleta aromática se apresenta novamente na boca, culminando em um final longo e deleitoso

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta



### CULINÁRIA